Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 67 комбинированного вида

Выборгского района Санкт-Петербурга

**Проектная работа для детей средней группы: Хлеб – всему голова.**

Выполнила воспитатель: Краснова В.Ю.

**Санкт-Петербург**

**2023 год**

Вид проекта: творческо-познавательный.

Сроки реализации проекта: краткосрочный с 16.10.2023г. - 20.10.2023г.(1 неделя)

Участники проекта: Дети среднего возраста, воспитатель, родители воспитанников.

**Цель:**

* Сформировать знания детей об общественной значимости труда хлебороба.
* Познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают. Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.
* Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу.

**Задачи:**

*Обучающие:*

* Расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов;
* Учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
* Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

*Развивающие:*

* Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение.
* Обогащать словарь детей. Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.

*Воспитательные:*

* Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство народа.
* Формировать эстетическое отношение к окружающей действительности.
* Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей.
* Доставить детям радость от полученных впечатлений.

Актуальность проекта:

У современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. **Хлеб** для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить **хлеб**, как главный продукт питания для человека. И чтобы его вырастить, необходимо приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе - способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

Ожидаемые результаты:  
**Дети:**

- сформировать у детей представления о ценности **хлеба**;

- получить знания о том, как выращивали **хлеб в старину**, и как это происходит сейчас; донести до сознания детей, что **хлеб** – это итог большой работы многих людей;

- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве **хлеба**;

- воспитывать бережное отношение к **хлебу**.

**Родители:**

- помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.

- помощь родителей в оформлении мини музея.

- предложить родителям выучить с детьми пословицы и поговорки о хлебе.

**Педагоги:**

-повысить компетентность педагога по данной теме за счет внедрения проектной деятельности.

- пополнить среду для самостоятельной деятельности детей.

**Предварительная работа.**

1. Подготовить материал для изобразительной деятельности, аппликации, лепки, художественную и познавательную литературу для чтения детям, атрибуты для экспериментов.
2. Оформление наглядного пособия «От зерна до каравая» (фотографии).
3. Введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся у них опыту;

**Оборудование и материалы**: фотографии хлебобулочных изделий, подборка видеороликов, сюжетные картинки профессий: пекарь, кондитер, литература, раскраски, муляжи хлебобулочных изделий.

Этапы **проекта**.

Подготовительный этап:

- постановка цели и задач **проекта**;

- подбор методической литературы;

- подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи и загадки о **хлебе;**

- определение уровня знаний детей о **хлебе;**

II. Основной этап:  
ПЛАН ПРОЕКТНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ.

**1 день.**

Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.

Д/и: что сначала, что потом.

Заучивание стихов о хлебе, разучивание пословиц, поговорок.  
 С/р: Семья.

Наблюдения и рассматривание альбомов: подбор иллюстраций о хлебе репродукций картин русских художников на заданную тему;

Д/И: четвёртый лишний.

Знакомство с профессиями: комбайнёр.

  Чтение художественной литературы о хлебе. Сказка: «Легкий хлеб».

**2 день.**

ФЦКМ: Какой бывает хлеб.  
 Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя(рассматривание, замачивание)

Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия»

Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря, кондитера.  
 С/р : Магазин булочная.

Д/и: откуда хлеб пришёл.

Лепка: хлебобулочные изделия.

Знакомство с профессиями: пекарь.  
 Чтение художественной литературы о хлебе. Сказка: Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», И. Токмакова «Что такое хлеб».

**3 день.**

Просмотр роликов  «Как растёт пшеница», «Детям о труде комбайнёра», «Дошкольникам о профессии кондитер»

Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе.

Чтение украинской народной сказки «Колосок».  
 Ср/р: Ярмарка.  
 Д/и: что из чего?  
 Чтение художественной литературы о хлебе. Сказка: «Булка». Ольга Стратонович «Хлеб».  
 Аппликация: пшеничный колосок.

**4 день.**

С/р: Из муки – не из муки.  
Чтение художественной литературы о хлебе. Сказка:«Колосок»;  
Рассматривание картин и иллюстраций о хлебе.                                                                                                                            -Рисование: колосок.

**5 день.**

Беседа: берегите хлеб.

С/р: Магазин.

Д/и: что где растёт.  
Д/и: кто больше назовёт хлебобулочных изделий.  
Чтение художественной литературы о хлебе. Сказка: «Крылатый, мохнатый, да масляный».  
Рисование: бараночки.

III этап : Заключительный:

 Обобщение результатов работы;

Мониторинг детей на окончание проекта.  
Памятка для родителей: правила обращения с хлебом.  
Альбом: хлеб - всему голова.  
Фотоотчёт по проекту.

**Итоговый продукт:**   
Выставка рисунков: Хлеб – всему голова!  
Фотовыставка: Готовим вместе с мамой.

**Анализ результатов.**

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. Реализация проекта осуществлялась в игровой форме с включением детей в различные виды творческой и практически значимой деятельности, в непосредственном контакте с различными объектами окружающего мира. В течение этого времени мы все познавали мир, делали открытия, удивлялись, разочаровывались, совершали ошибки, исправляли их, приобретали опыт общения.



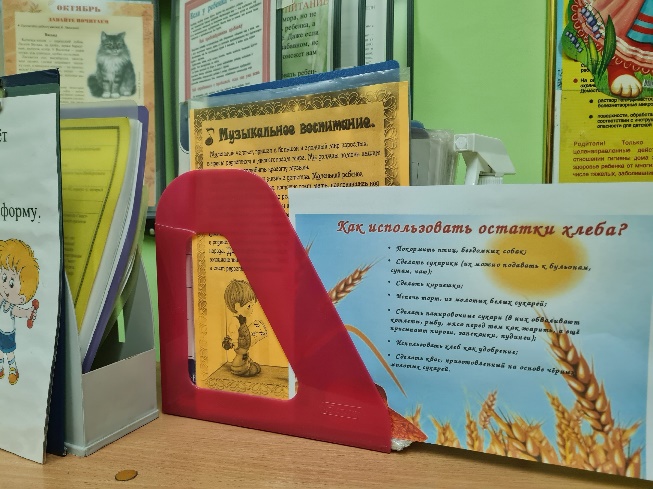
Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе.

Заучивание стихов о хлебе, разучивание пословиц, поговорок.

Раскрашивание раскрасок:   
хлебобулочные  
изделия. Рисование: колосок.



Рисование: баранок.



Памятка для родителей.

Список использованной литературы:

http://nnm.ru/blogs/paradoksik/hleba\_istoriya/#comment\_12089677 Хлеб . История

http://www.prohleb.ru/index.php?page=17 История создания хлеба

http://ussr-forever.ru/hleb/57-hlebmira.html Хлеб мира и войны

http://www.genialnee.net/poslovicy-i-pogovorki/hleb/ Пословицы и поговорки про хлеб

http://www.hlebushek.info/posl.php О хлебе

Самые знаменитые и интересные пословицы о хлебе

Словарь Ожегова.

А.И. Ковтуненко Л.Я. Подъяблонская Л. Хлеб на обеденном столе.